

# L'huile de palme « rouge » d'Afrique

## Un marché local tout en nuances

**A**u-delà de son positionnement dans les « cultures de rente », la filière palmier à huile en Afrique est essentiellement « vivrière » et assure un approvisionnement des marchés locaux. L'artisanat alimentaire y contribue en grande partie en approvisionnant les marchés et en proposant une gamme variée d'huiles rouges.

L'huile de palme rouge présente l'intérêt d'être le produit végétal le plus riche en bêta-carotène, précurseur de la vitamine A. C'est aussi un support essentiel de la cuisine africaine. Enfin, il représente une source d'emploi de milliers de femmes en milieux rural et urbain.

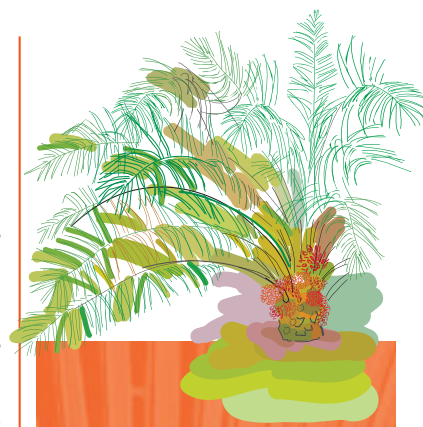


Transformation artisanale manuelle dans la région de Man, Côte d'Ivoire. © E. Cheyns

## Un produit vivrier

L'huile de palme est le principal corps gras consommé au Cameroun et en Côte d'Ivoire (10 kg/personne/an à Yaoundé et en moyenne pour la Côte d'Ivoire). Dans ces deux pays, la culture du palmier à huile s'est fortement développée à partir des années 60 : des sociétés de développement agro-industrielles ont mis en place des plantations de palmiers sélectionnés à hauts rendements. L'huile produite était au départ orientée vers l'industrie ou l'exportation. Aujourd'hui, à part l'usage en savonnerie et cosmétique, la production industrielle d'huile de palme de ces pays est tournée vers des marchés

locaux (nationaux et régionaux) de consommation alimentaire, soit sous forme raffinée (huile de table), soit pour la consommation d'huile rouge. Au Cameroun, la moitié de l'huile brute produite par les sociétés industrielles est écoulée en « huile rouge » sur les marchés locaux. A côté de ce développement industriel, la filière artisanale s'est maintenue et prend actuellement de l'ampleur : 25 000 à 40 000 t d'huile artisanale rouge dans chacun des deux pays sont destinées à la consommation alimentaire locale.



## Pour en savoir plus

Emmanuelle Cheyns  
Cirad  
UMR Marchés, organisations,  
institutions et stratégies  
d'acteurs  
TA 60 / 15  
34398 Montpellier Cedex 5  
emmanuelle.cheyns@cirad.fr

## L'huile rouge reste un condiment de choix dans la cuisine des urbains

Si le développement des industries alimentaires dans la filière palmier à huile a fréquemment été associé à l'idée que seules les huiles raffinées (huile de table décolorée et désodorisée) répondraient aux attentes des consommateurs urbains et « modernes », les résultats des études menées par le Cirad, le Lessor, l'Iita et l'Irad montrent qu'il n'en est rien.

A Yaoundé, 80 % des huiles de palme consommées sont des huiles rouges, contre 20 % d'huiles raffinées. Le rapport est inversé à Abidjan, où les habitants consomment en quantités quatre fois plus importantes l'huile raffinée que l'huile rouge. Nos enquêtes sur les pratiques culinaires des consommateurs montrent que l'huile rouge et l'huile raffinée sont substituables, mais seulement pour certains plats. Dans une majorité des plats « africains », encore largement consommés, l'huile rouge ne peut pas être remplacée par l'huile raffinée car elle est alors utilisée comme condiment de sauce et non comme matière grasse de cuisson. L'huile rouge est ainsi un aliment spécifique, toujours consommé en ville. Selon les consommateurs, certaines propriétés la différencient de l'huile de palme raffinée : un goût particulier, une couleur rouge, et sa perception résolument locale, en tant que produit « de terroir ».

## Des huiles rouges aux qualités spécifiques, le rôle de l'artisanat

Les consommateurs reconnaissent des différences de qualité entre les huiles rouges mises en marché : l'huile rouge artisanale et celle industrielle n'ont pas les mêmes caractéristiques, et, parmi les huiles rouges artisanales, des différences de qualité sont liées au type de fruits utilisés et au procédé artisanal mis en œuvre. L'huile rouge artisanale prend

alors les caractéristiques d'un produit de terroir, avec des qualités liées à l'origine géoculturelle des producteurs. En Côte d'Ivoire, les consommateurs sont soucieux de l'authenticité de l'huile. Cela se traduit par l'origine des fruits, en préférant ceux de « palmiers naturels ou africains » à ceux issus de matériel végétal hybride sélectionné. Mais aussi par le choix des procédés : l'introduction de la mécanisation dans les procédés de transformation conduit, pour les consommateurs abidjanais, à une modification négative du goût des huiles rouges. Il apparaît donc nécessaire de prendre en compte ces critères de qualité dans l'amélioration des procédés et la sélection variétale.



Plats camerounais préparés avec de l'huile de palme (koki, malaxé, n'dolé). © C. Lamine, J.M. Essomba



## Partenaires...

- Lessor (Laboratoire d'économie et sociologie rurale, Université de Bouaké), Côte d'Ivoire
- Cnra (Centre national de recherche agronomique), Côte d'Ivoire
- Irad (Institut de recherche agricole pour le développement), Cameroun
- Iita (Institut international d'agriculture tropicale)



Extraction artisanale d'huile rouge avec une presse à vis verticale, Côte d'Ivoire. © S. Rafflegeau



Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement